



大きな貸し切り会場で、ちょっとフォーマルなパーティーを。



〈感染症対策〉
感染対策を行っております。
安心してご利用ください。
詳しくは上記QRからご覧ください。

すべて
個人盛りの
お料理

貸し切り会場で
贅沢なご宴会

Winter Plan

ベルナール鶴岡のウィンタープラン

2021 12/1 (水) ~
2022 2/28 (月)

料理写真はイメージです。

¥7,500コース (税サ込)

飲み放題
付き

アミューズ	ゴボウのカプチーノ
前 菜	海老とカブの白菜包み 柚子のアクセント
お 造 り	ブリの焼き霜とみず蛸のお造り
ポワソン	白身魚とホタテ キノコのグラティネ
ピアンド	山形牛の赤ワイン煮 冬野菜とパスタ添え
食 事	にぎり寿司三貫 寒鰯の吸物みぞれ仕立て
デザート	タルトタタン パニライス

特典

- ◆会場費サービス
- ◆マイクバス送迎(要相談)

¥6,500コース (税サ込)

飲み放題
付き

前 菜	小エビとマッシュルームのキッシュ スモークトラウトサーモンのタルタル バルサミコのアクセント
お 造 り	ブリと甘海老のお造り
ポワソン	白身魚のナージュ サフランの香り
ピアンド	牛肉のバネソテー ポローニャ風
留 挽	岩のりおにぎり カブ漬け 寒鰯汁
デザート	クリームチーズと苺のエスプーマ パニライス

¥5,500コース (税サ込)

飲み放題
付き

前 菜	彩り大根と スモークトラウトサーモンのマリネ
お 造 り	ブリの焼き霜造り
ポワソン	白身魚の白ワイン蒸し スパイス薫るクリームソース
ピアンド	豚ロースのグリエ ポテトグラタン添え
食 事	岩のりおにぎり カブ漬け 大根と鮭のつみれ汁
デザート	濃厚京都宇治抹茶とホワイト チョコのテリーヌ ガレット添え

〈ドリンク内容〉

各コース飲み放題(2時間)

生ビール、赤白ワイン、日本酒、サワー6種、カクテル4種、ウイスキー、焼酎(爽)、
ノンアルコールビール、ソフトドリンク、コーヒ

TAKE OUT

お家で
結婚式場の味を
楽しめる

テイクアウト料理

オードブル



バラちらし寿司
二段重
4,000円(税込)

2~3
人前

ONIKU・
BOX
3,500円(税込)

2~3
人前

デザート



フロマージュ 1,500円(税込) ショコラオレンジ 1,500円(税込) 抹茶テリーヌ 2,000円(税込)

ネット
予約は
こちら

ベルナール鶴岡
TEL.0235-26-2020

鶴岡市美咲町32番1号
bn-tsuruoka-bs@arkbell.net 火曜定休(祝祭日を除く)



Party Information

お祝い初めや誕生会、還暦などの
祝宴も承ります。
詳しくはお問い合わせください。



人数・ご要望に合わせ会場をご提案します。

10,000円以上のご購入で無料配達

ECサイトオープン!
商品の詳細・ご注文はECサイトで!

TSURUOKASTORE

